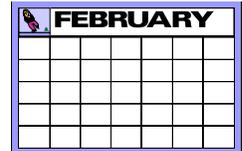


RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

Date Marking of Potentially Hazardous, Ready-to-Eat Foods (Rotulación de fecha en alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir)



- Efectúe la rotulación de fechas en los siguientes casos:
 - Alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir (por ejemplo: alimentos fríos elaborados con carne, huevos, productos lácteos, etc.) que se preparan en establecimientos de venta al público para ser conservados en refrigeradores por más de 24 horas;
 - Alimentos potencialmente peligrosos listos para consumir (elaborados y envasados en plantas de procesamiento) que estén abiertos y hayan sido preparados para conservación en refrigeradores por más de 24 horas.
- El recipiente que contenga los alimentos debe tener una fecha de vencimiento de 7 días a partir de la apertura del envase o elaboración de su contenido (incluyendo ese día). Al cumplirse la fecha, el alimento deberá ser vendido o desechado.
- Los alimentos refrigerados y conservados en envases sin fecha de vencimiento deben ser desechados pasadas las 24 horas a partir de su apertura o elaboración.
- Si los alimentos permanecen congelados durante los 7 días, el recipiente que los contiene debe indicar la cantidad de días que han sido conservados en el refrigerador antes de ser congelados.
- Al retirar los alimentos del freezer, se deberá indicar en el recipiente la fecha límite de consumo. Para calcularla, a 7 réstele la cantidad de días que los alimentos permanecieron en el refrigerador antes de ser congelados. Esta fecha también deberá tener en cuenta el día en que los alimentos fueron retirados del freezer.
- Si el envase no fue correctamente rotulado cuando se lo guardó en el freezer, su contenido deberá ser utilizado dentro de las 24 horas posteriores a su descongelación.
- El sistema de indicación de fecha utilizado no necesariamente tiene que ser comprendido por los consumidores. Sin embargo, sí deberá ser perfectamente comprendido y aplicado por quienes trabajen con los alimentos.
- El pescado ahumado que se expenda en establecimientos de venta al público deberá cumplir con los requisitos de fechado, rotulación y temperatura especificados en el artículo 70.22 del Código Administrativo de Wisconsin, Rotulación y Venta de Pescado Ahumado (*Wis. Adm. Code, Labeling and Sale of Smoked Fish*).
- **EXCEPCIONES EN LA ROTULACIÓN DE FECHAS:**
 - Quesos duros estacionados, entre ellos el Cheddar, Colby o Suizo, y algunos quesos semiblandos;
 - Trozos completos y sin rebanar de productos procesados y curados que conserven en su envoltura original la porción restante del producto, entre ellos la mortadela (bologna), el salame y otros tipos de embutidos en celulosa.